

26 février 2024

Scène des marais

Le catalogue des exposants

FORUM
PROFESSIONNEL

« Restauration collective
& fournisseurs locaux :
comment travailler ensemble ? »



Un forum co-organisé par



Une initiative PAT, avec le soutien de :



Et l'appui des partenaires :





Sommaire

Pourquoi ce forum ?	3
Les facteurs de réussite pour l’approvisionnement local de la restauration collective	4
Les légumes & fruits	5
Les légumineuses et céréales	7
Le pain, les brioches, biscuits et pâtes sèches	8
La viande	10
Les produits laitiers	12
Les produits de la mer et le sel	13
Multi-produits	14
Les partenaires et outils pour vous accompagner	15
Notes	19

Pourquoi ce forum ?

Dans le cadre de leurs projets alimentaires territoriaux, le Département de Loire-Atlantique, la Communauté de communes Estuaire et Sillon, le Parc naturel régional de Brière, Saint-Nazaire Agglomération, Cap atlantique La Baule-Guérande Agglo et la Communauté de communes Pontchâteau – St Gildas des Bois souhaitent accompagner l'accès pour toutes et tous à une alimentation saine, locale et durable, et relocaliser les filières alimentaires. Et la restauration collective est un bon levier pour y contribuer.

Cet événement vise à :

- ✓ Faciliter l'approvisionnement local des établissements de restauration collective du territoire ;
- ✓ Permettre aux fournisseurs locaux de rencontrer de nouveaux acheteurs potentiels ;
- ✓ Aider les professionnels à répondre à certaines problématiques grâce à des ateliers et stands « ressources » ;
- ✓ Faciliter la mise en relation d'acteurs variés autour d'un événement convivial ;
- ✓ Continuer une dynamique de travail en commun sur le territoire !

A noter que ce forum reste un des différents outils mobilisables pour développer l'approvisionnement local et durable. Tous les producteurs, artisans et fournisseurs locaux, et tous les établissements de restauration collective, ne sont pas présents lors de ce forum.

Nous espérons qu'il vous permettra de prendre de nouveaux contacts, de vous inspirer et vous outiller sur les bonnes pratiques pour un approvisionnement local et des pratiques responsables en restauration collective !



Les facteurs de réussite pour l'approvisionnement local de la restauration collective

Après quelques premiers retours d'expériences, des clés de réussite se dégagent pour engager des partenariats pérennes avec les producteurs locaux.

- **Se connaître et comprendre** les besoins, le fonctionnement et les contraintes de chacun – en cuisine comme chez les producteurs ou fournisseurs locaux.
- **Planifier.** La planification permet aux producteurs d'anticiper les volumes demandés par la restauration collective, de semer en conséquence, et d'être assurés des débouchés pour ces volumes. Pour le restaurant, cela permet d'être assuré qu'une partie de la production lui est réservée.
- **Simplifier et s'épauler.** Ces partenariats ont du sens, mais peuvent prendre du temps (administrativement, en termes de logistique, etc.). Il est important de pouvoir assurer une certaine flexibilité, s'organiser collectivement, s'entraider dans la mise en lien, l'identification des formalités administratives nécessaires, etc.
- **S'engager dans le temps long.** Ces démarches ne se font pas du jour au lendemain. Elles peuvent nécessiter de revoir les menus, l'organisation en cuisine (pour travailler plus de produits bruts), de mettre en place des actions d'éducation alimentaire auprès des convives, ou de formation du personnel. Parallèlement, pour les producteurs, elles nécessitent aussi de se familiariser avec les contraintes de la restauration collective. Des démarches progressives inscrites dans le temps sont souvent un atout pour des partenariats réussis.
- **S'engager sur des volumes** pour un véritable changement d'échelle. En effet, l'engagement sur des volumes conséquents et réguliers reste une condition évidente pour développer l'approvisionnement local.

Les légumes & fruits

Le potager baulois



Elodie Giraud et Terence Leray

Allée des Ruineaux

44 500 La Baule-Escoublac

06 62 75 74 30

contact@le-potager-baulois.fr



Produits : Légumes de saison

Earl Pivault



Isabelle & Emeric Pivault

28 le petit Brangouré

44 117 Saint-André-des-Eaux

06 18 94 37 50

sarl.pivault@orange.fr



Produits : Légumes de saison

Le Courti



Nicolas Landriau

27 Rue de la Crois Barel

44 530 Guenrouet

Tél. 07 85 39 62 89

lecourti.guenrouet@gmail.com



Produits : Légumes de saison

La ferme des Grands Prés



Hyacinthe Tual

24, rue de bas village

44 160 Crossac

Tél. 07 85 39 62 89

lecourti.guenrouet@gmail.com



Produits : Légumes de saison

Les producteurs de la planification maraîchage biologique



GAEC de la Pâture, Guérande

fermedelapature@gmail.com // 06 61 38 67 27

Jardin de DOMHERY, Guérande

benoit@bio-legumes.fr // 06 09 32 41 11

La Touche Bio, Prinquiau

latouchebio44@gmail.com // 06 24 84 36 31

Le Bio Garde-Manger, Prinquiau

contact@lebiogardemanger.fr // 06 32 50 62 85

Le Jardin d'Aliwen, St Molf

lejardindaliwen@gmail.com // 06 46 26 92 16

La Saison, St Molf

e.debettignies@gmail.com // 06 68 06 67 21

La Morissais, Fay-de-Bretagne

chloesimon@ik.me // 07 70 72 68 48

Burban Producteur

Stéphane et Xavier Burban

Trologo

44 500 La Baule-Escoublac

02 40 61 10 67

contact@burbanproduction.fr



Produits :

Fraises, framboises, melons, PDT...

Les Vergers du Littoral

Sylvie Jannot

Le Gassun

44 410 Herbignac

02 40 88 88 90

vergers.littoral@wanadoo.fr



Produits :

Fruits et légumes

Les Jardins de Brière

Nicolas Louault

Bovieux

44 780 Missillac

02 40 88 30 61

contact@jardinsdebriere.com



Produits :

Fruits et légumes

La Fée au duc



Lucie Florentin

5 rue de la Syonnaière

44 817 Saint-Herblain

02 40 78 30 34

lucie.florentin@nantes-terre-atlantique.com



Produits :

Atelier de découpe

Légumes 4^{ème} gamme et 5^{ème} gamme, AB, origine 44

Fruidis

Annaïck Guille

12 rue des entrepreneurs

44 220 Couëron

02 40 47 17 74

annaick.guille@fruidis.fr



Produits :

Grossiste - Fruits et légumes

Les légumineuses et céréales

La ferme des Ecureuils



Jean-Baptiste Herisse

Truhe

56 130 Nivillac

06 84 11 52 86

lafermedesecureuils@gmail.com



Stand collectif céréales légumineuses 44

La ferme de Lipour



Stéphane Simon

Lipour

44 420 Mesquer

06 63 48 71 21

stphnsmn@orange.fr

Le pain, les brioches, biscuits et pâtes sèches

Les paysans boulangers

TY FOURNIL



David MOESSARD

53, route de Tréhé

44 117 Saint André des eaux

06 89 34 76 58

tyfournil.david@orange.fr



Produits : Pains

La boulange Rieuse



Solenne Goujon

34 impasse de la Belle Hautière
44 600 Saint-Nazaire
06 21 81 81 17
commande@laboulangerieuse.fr



Produits :

Pains

Les biscuits et brioches

La biscuiterie de Vincent

Vincent DINAS

1 rue de la Pierre
44350 Guérande
06 45 68 73 29
labiscuiteriedevicent@gmail.com



Produits : Biscuits sucrés, salés

Brioche Atlantique

François CORGEON

14 Allée des Petits Brivins
44 500 La Baule-Escoublac
02 40 23 67 54
francois_vanfr@yahoo.fr



Produits : Brioches

Handi-gaspi



Lilou CASSARD

2 rue Léon Blum
44260 Savenay
07 45 68 95 29



Produits : Biscuits bios et locaux, salés et sucrés

Les pâtes fraîches

Lioravi



Fabien Deuez

655 rue Antoine de Saint Exupéry
44 350 Ancenis-Saint-Géréon
02 44 03 81 05
commerce@lioravi.fr



Produits : Pâtes fraîches

La viande

SARL Jules et Max

Julien Nicou

130 rue du Petit Burbon
85 140 Saint Martin des Noyers
02 51 05 37 33
jn@julesetmax.fr



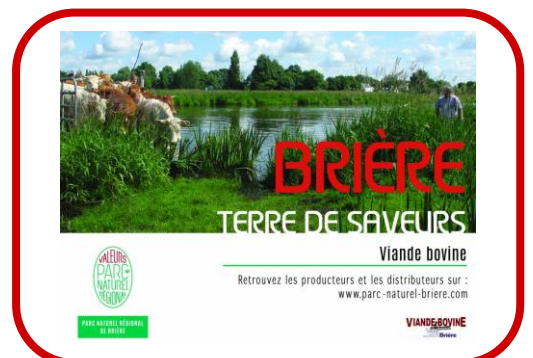
Produits :

Viandes et charcuteries artisanales

Association des éleveurs de Brière

Dominique Hemery

214 rue du Chef de l'Île
44 720 Saint-Joachim
02 40 91 68 68
www.parc-naturel-briere.com



Produits :

Elevage bovin

● **EARL Le Cormier**

Dominique Leroux

12 impasse du Cormier-Kerhudal

44 350 Saint Molf

06 89 15 72 53

domleroux@orange.fr

Produits : Volailles



● **La ferme du bois des Grées**

Matthieu Dubois

La Pilais

44 350 Drefféac

07 82 26 54 84

fermeduboisdesgrees@gmail.com

Produits : Poulets, pintades et agneaux



● **Le ranch des Piclendèches**

Florence Mouninou

22 Piclendèche

44 110 Herbignac

06 67 20 06 33

florencemouninou@hotmail.com

Produits : Viande bovine



● **Le GAEC du Brûlon**

Cédric Gauthier

Le Brûlon

44 530 Guenrouet

06 30 18 35 03

cedricgauthier1@hotmail.fr

Produits : Viande de boeuf, farine et boissons



TEBA44

Augustin BECQUET

6, allée de St Flour

44 390 Puceul

02 33 50 26 44

Marion.ferre@teba-viande.fr

Produits :

Atelier de découpe de viandes multi-espèces



Les produits laitiers

SARL Mezerac

Jean-François Coué

146 Mézerac

44 410 Saint-Lyphard

02 40 91 49 80

contact@ferme-mezerac.fr

Produits : Produits laitiers fermiers



Lait Prés Verts



Léa et Damien David

Cannevé

44 350 Guérande

06 24 85 67 27

fromagerielaitpresverts@gmail.com

Produits :

Lait, fromage, yaourts

Stand collectif de producteurs lait bio

Lait Prés Verts
Ferme Bio à Guérande



Les produits de la mer et le sel

Poissonnerie Marée Bat'z

Aude Lejuez

31 rue de la Plage
44 740 Batz-sur-Mer
02 29 72 17 22
audelejuez@hotmail.fr

Produits :

Poissons, coquillages et crustacés



Le Guérandais

Arnaud Cassindanius

Pradel CS 65315
44 350 Guérande
02 40 62 01 25
contact@leguerandais.com

Produits : Sels



GAEC Artysel

Elise Pelé

16 rue des Landes
44 350 Saint Molf
06 82 92 26 21
audelejuez@hotmail.fr

Produits : Sels



Cap Marée

Amélie ALLAIN

12 rue des Entrepreneurs
44 220 COUERON
02 40 47 20 15
amelie.allain@cap-maree.fr



Produits :

Mareyeur distributeur. Poissons frais

Multi-produits

Provinces bio



Isabelle Perion

71 boulevard Alfred Nobel
44 400 Rezé
06 20 79 72 79
isabelle.perion@provincesbio.com



Produits :

Grossiste. Produits laitiers, fruits, légumes, céréales, féculents, pains

Manger bio Pays de la Loire



Pauline Daniel

10 rue Véga
44 470 Carquefou
06 48 68 77 72
responsablecommerciale@mangerbio44.fr



Produits :

Grossiste. Produits laitiers, fruits, légumes, céréales, pains, viandes.

Les partenaires et outils pour vous accompagner

L'offre locale prête à livrer la restauration collective

Le Réseau *Manger Local*, avec la Chambre d'agriculture Pays-de-la-Loire et la Chambre des métiers et de l'artisanat



Chambre d'agriculture Pays de la Loire

Céline Blandin

Conseillère en développement territorial

06 11 51 30 45

Celine.BLANDIN@pl.chambagri.fr

Eric Pithon

Conseiller en développement territorial

06 45 70 07 48

eric.pithon@pl.chambagri.fr



Chambre des métiers et de l'artisanat

Karine Rivet

Coordinatrice régionale

02 51 13 83 82

krivet@artisanatpaysdelaloire.fr



S'engager pour un approvisionnement local et durable

Le Groupement des agriculteurs bio de Loire-Atlantique

Béryl Rouiller

Chargée de mission restauration collective & filières locales

02 40 79 76 72

filières.locales@gab44.org



GAB 44
LES AGRICULTEURS BIO
DE LOIRE-ATLANTIQUE

Renseigner ses informations concernant la loi EGALIM

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Greta Beltchika

Chargée de déploiement

greta.beltchika@beta.gouv.fr



Mieux identifier les restaurants collectifs et les fournisseurs locaux

L'annuaire en ligne de la restauration collective du Département de Loire-Atlantique

Service Agriculture, Climat et Energie

Conseil Départemental de Loire Atlantique

02 40 99 14 75

agri.alim@loire-atlantique.fr



S'engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire

Le CPIE Loire Océane

Clémentine COLLIOT

Chargée de mission Environnement (Eau et Alimentation)

02 40 45 35 96

clementine.colliot@cpie-loireoceane.com



Créer une boucle de la matière organique

Olygeo – Compost in situ

Morgane Jaunay

Eco-conseillère secteur St Nazaire Agglo

morgane.jaunay@olygeo.fr

Claire Toulet

Eco-conseillère secteur Presqu'île Guérandaise –

Pontchâteau – St Gildas des Bois – Estuaire et Sillon

claire.toulet@olygeo.fr



Proposer une alimentation saine et durable pour tous les convives

La SRAE Nutrition

Aurélie TURPAUD

Chargée de mission

02 40 09 74 52

aurelie.turpaud@sraenutrition.fr



Eduquer au goût dès le plus jeune âge

Association Du pain sur la planche

Alice le Carre

Diététicienne - Éducatrice en promotion pour la santé

alice.lecarre@dupainsurlaplanche.org



Solution logistique mutualisée au service des circuits-courts

Kiosque Paysan

Charles LESAGE

Coordinateur

coordination@kiosquepaysan.fr

06 34 69 44 21

**LE KIOSQUE
PAYSAN**

Un site de commande en ligne des produits locaux

Le site Approlocal.fr

Emilia LIBEAU

Cheffe de projet Approlocal.fr

06 15 23 02 46

Emilia.LIBEAU@pl.chambagri.fr

approlocal.fr
LE CIRCUIT DE PROXIMITÉ DES PROFESSIONNELS

Le projet alimentaire territorial de la Communauté de communes Estuaire et Sillon

Myriam Talhouarne

Coordinatrice PCAET

06 33 51 17 83

m.talhouarne@estuaire-sillon.fr



Le Projet Alimentaire Territorial Presqu'île – Brière – Estuaires

Tiphaine BURBAN

Chargée de mission PAT

06 02 04 70 29

t.burban@parc-naturel-briere.fr



Projet Alimentaire Territorial
Presqu'île – Brière – Estuaires



Le périmètre de ces deux projets alimentaires territoriaux correspond au périmètre de la délégation de St Nazaire du Conseil départemental de Loire-Atlantique.

Programme de la journée :

- 9h – Accueil café
- 9h30 – Introduction de la journée
- 10h – Se rencontrer par secteur géographique
- 11h – Forum professionnel

>> Producteurs et artisans locaux, distributeurs, grossistes et outils logistiques avec une offre locale

>> Partenaires et outils pour une restauration collective saine, locale et durable pour toutes et tous

À partir de 12h30 le buffet des produits locaux

- 14h – Ateliers thématiques
&14h50

- Gaspillage alimentaire : bonnes pratiques à partager**
Animation réalisée par le CPIE Loire Océane
- La diversification des apports en protéines pour les personnes âgées : les impacts sur la santé & bonnes pratiques**
Animation réalisée par la SRAE Nutrition
- Organiser sa stratégie d’approvisionnement local et durable**
Animation réalisée par la Chambre d’agriculture Pays de la Loire
- S’engager quel que soit le mode de gestion**
Retours d’expérience de communes en gestion concédée, en mutualisation, et de communes passées en gestion directe
- Éduquer au goût dès le plus jeune âge**
Animation réalisée par Du pain sur la planche